



Mynd / Jón Eiríks



Hvað er gott að hafa í huga við val á íblöndunarefnum í votheysverkun?

Pegar verið er að hugsa um að nota íblöndunarefni þá þarf að spyrja sig hvað við viljum fá út úr íblöndunarefninu.

Er einungis verið að leitast eftir góðri votheysverkun þar sem markmiðið er að bæta gerjun með því að lækka sýrustig hratt? Eða viljum við að heyið geymist lengur eftir að rúllan eða stæðan er opnuð aftur? Eða viljum við bæta fódurgæðin, því íblöndunarefni geta einnig aukið lystugleika fódurs, sem sagt gert gott fóður betra? Þess ber að geta að hægt er að ná góðum árangri án notkun íblöndunarefna. Þegar sláttufíri er á réttu þroskastigi grasanna og þau innihalda nægilegt magn sykurs, þegar þurr-efnisinnihald er rétt, ef lítið sem ekkert laust vatn er í heyinu og það kemst fljótt í súrefnisnaða geymslu. Þá eru góðar aðstæður fyrir hraða og árangursríka gerjun án íblöndunarefna.

Hvernig á að velja íblöndunarefni?

Við val á íblöndunarefnum þá er fyrsta spurningin sem við þurfum að spyrja okkur að er hvaða þurr-efnisinnihald grasslægan sé með. Því mismunandi tegundir íblöndunarefna virka við mismunandi þurrkstig heys. Ef þurr-efni er komið yfir 55% verður ekki nægileg votverkun, og áhrif íblöndunarefna takmörkuð. Jafnvel þarf að meta önnur skilyrði við heyoðflunina eins og t.d. hlutfall sykurs og próteins í heyinu og hvaða áhrif það getur haft á verkun. Sem dæmi þegar smári eða aðrar belgjurtir eru í háu hlutfalli í slæggjunni þá er hlutfall próteins líklega hátt miðað við sykurlausni. Íblöndunarefni geta þó verið

Íblöndunarefni geta þó verið

Hvernig viljum við þróa skýrsluhald í geitfjárrækt?

Í síðasta tölublaði Bændablaðsins var fjallað um aðskilnað Heiðrúnar og Fjávís og ýmsar lagfæringar sem gerðar voru á Heiðrúnu um leið og það var gert.



Gunnfríður Elín Hreiðarsdóttir.

Eins og fram kom þar er Heiðrún nú sjálfstætt skýrsluhaldskerfi sem ekki er lengur háð Fjávís varðandi útlit og framsætningu. Íslenski geitastofninn er stofn sem telst enn í útrýmingarhættu þó geitum hafi fjölgað á landinu síðastliðin ár. Í verndaráætlun fyrir íslenska geitastofninn segir meðal annars að tryggja eigi að viðunandi sé haldið utan um ætternisupplýsingar, sporna við aukinni skyldleikarækt innan stofnsins, auka þekkingu á erfðafraðilegri stöðu stofnsins og nýta stofninn með markvissum hætti svo hann öðlist hlutverk sem framleiðslukyn.

Heiðrún hefur frá 2017 haldið utan um ætterni og afdrif íslenska geitastofnsins en möguleikar á afurðaskráningu hafa verið takmarkaðir meðan kerfið var hluti af Fjávís.

Góðar ætternisupplýsingar eru auðvitað frumskilyrði fyrir því að hægt sé að vinna að þeim

markmiðum sem talin eru upp í verndaráætlun fyrir íslenska geitastofninn en með ítarlegri skráningu væri hægt að byggja upp gagnasafn sem gæfi betri mynd af stofninum varðandi ýmsa svipfarseiginleika er snúa til dæmis að útliti, skapferli eða afurðum.

Nú þegar Heiðrún er orðið sjálfstætt kerfi og gagnagrunnur skapast tækifæri til þess að þróa kerfið og þar með skýrsluhald í geitfjárrækt þannig að það styðji betur við viðhald og uppbyggingu geitastofnsins og geitfjárræktar á Íslandi.

Á þessum tímamarki er því mikilvægt að kalla eftir sjónarmiðum geitabænda og annarra sem koma að vinnu við uppbyggingu geitastofnsins varðandi áherslur í áframhaldandi þróun á Heiðrúnu. Fyrsta skrefið í þá átt er að senda út skoðanakönnun þar sem kallað er eftir sjónarmiðum skýrsluhaldara í geitfjárrækt.

Könnunin er aðgengileg í gegnum Heiðrúnu og inni í Bændatorgi og vonumst við til þess að sem flestir geitfjárræktendur taki þátt og komi þannig sínum sjónarmiðum á framfæri varðandi uppbyggingu skýrsluhalds í geitfjárrækt.

Gunnfríður Elín Hreiðarsdóttir, verkefnisstjóri RML

gerjunarhæmli og getur slíkt hey ekki staðið lengi opið áður en það byrjar að mygla og hitna. Það getur hentað í hey þar sem vitað er að þarf að standa opið í nokkra daga áður en það er étíð upp.

Hvatar (ensím) og sykurrik efni

Í ýmsum íblöndunarefnum eru ensím ásamt mjólkursýrubakteríum, en þeim er bætt við til að brjóta niður frumveggi plantna. Við það losnar sykurlausni sem mjólkursýrubakteríurnar geta notað í verkunarferlinu. Við niðurbrot á frumveggjum plantna eykst einnig meltanleiki fódursins því frumstigi niðurbrots á tréni er þegar hafið áður en skepnur byrja að éta og melta fóðrið.

Einnig er hægt að nota sykurrik náttúruleg efni sem íblöndunarefni. Þau veita mjólkursýrubakteríum aukna orku til þess að klára votheysverkunina hratt og örugglega. Að auki gera sykurrik íblöndunarefni fóðrið lystugra heilt yfir.

Lífrennar sýrur

Kemísk efni líkt og sýrur og sölt geta verið hentug til að lækka sýrustig hratt og hamlar vöxt myglu, þegar hey er tekið saman við krefjandi aðstæður. Líkt og við mjög lágt þurrkstig eða þegar mikið laust vatn er í heyi. Þau eru notuð til að hamlar vöxt skaðvalda eins og myglusvepp, smjörkýrubakteríur eða listeríu. Helstu gallinn við notkun á sýrum til votheysverkunar er að þau eru mjög erandi og nauðsynlegt að notast við helstu persónuhlífar sem verja húð, augu og einnig innöndun meðan átt er við slíkt efni. Að auki hraða sýrur ryðmyndun járn og geta því líka farið illa með tækjabúnað. Þegar notast er við sýrur til votheysverkunar þá er tilgangslaust að nota í leiðinni sýrandi bakteríur, því sýran kemur í veg fyrir að bakteríurnar í heyinu geti starfað við votheysgerjunina.

Hægt er að nota mjólkursýrubakteríur eða lífrænar sýrur við sýringu á korni en fjallað verður um það síðar.

Að lokum

Notkun á viðeigandi tækni er mikilvæg þannig að íblöndunarefni blandist vel við heyið og mikilvægt er að fylgja leiðbeiningum framleiðanda við notkun og geymslu á þeim. Þau gera þó engin kraftaverk og því er alltaf mikilvægt að vanda til verka. Við ýmsar aðstæður getur verið erfitt að uppfylla skilyrði fyrir góða votheysverkun og þá má mæla með notkun íblöndunarefna. Hægt er að hafa samband við RML til að fá hjálpskið við val á íblöndunarefnum.

Nálgast má upplýsingar um seljendur og verð íblöndunarefna á heimasíðu RML.

Sigurður Max Jónsson og Elena Westerhoff, ráðunautar.



**Lífrennt
Hreinsivirki!**

NÚTÍMA ROTÞRÓ

Fyrir sumarhús, heilsárshús, hótél o.fl.

Yfir 90% hreinsun - hreinsigeta PIA vottuð

3ja þrepa hreinsun - ekkert rafmagn

Engar siturlagnir - fyrirferðarlítill

Mögulegt að breyta í skólphreinsistöð síðar

Þýsk gæði - CE merkt

Stærðir 2-600 persónueiningar

 **HVAMMSHÓLAR**

SIGURÐUR VIGGÓ HALLDÓRSSON PÍPULAGNINGAEMEISTARI ☎ +354 660 4085 ✉ SIGGI@HVAMMSHOLAR.IS